

Confiture de pêches au gingembre

Cette recette a été créée par Emerie Brine, chef de cuisine de Bernardin.

La pectine liquide permet de réaliser des confitures d'une fraîcheur incomparable et de conserver plus de saveur et de valeur nutritive qu'avec toute autre pectine du commerce.

1 l (4 tasses) de pêches écrasées, environ 1,4 kg ou 9 fruits de grosseur moyenne

85 ml (1/3 de tasse) de jus de citron

15 ml (1 c. à table) de gingembre râpé

170 ml (2 sachets) de pectine liquide BERNARDIN

1,875 l (7½ tasses) de sucre granulé

- Placez de 6 à 7 bocaux Mason propres de 250 ml sur le support d'une marmite à conserve; couvrez-les d'eau et portez à une douce ébullition (82 °C/180 °F). Mettez les bagues de côté. Trempez les disques de scellage SNAP LID® dans de l'eau chaude non bouillante (82 °C/180 °F). Gardez les bocaux et les couvercles au chaud jusqu'à leur utilisation.
- Pelez et dénoyautez les pêches, puis hachez-les finement ou écrasez-les, une couche à la fois. Mesurez-en 1 l (4 tasses).
- Dans une grande casserole en acier inoxydable, mélangez les pêches, le jus de citron, le gingembre, tout le sucre et 2 ml (1/2 c. à thé) de beurre ou de margarine (*pour réduire l'écume*). Portez le tout à ébullition sur un feu vif de manière à ce que l'ébullition se maintienne lorsque l'on remue le mélange. Ajoutez la pectine liquide, en vidant entièrement le contenu des sachets. Ramenez à ébullition et faites bouillir à gros bouillons pendant **1 minute**, en remuant constamment. Retirez du feu et écumez.
- À l'aide d'une louche, versez rapidement la confiture chaude dans un bocal chaud jusqu'à 0,5 cm (1/4 po) du bord (espace libre). Retirez les bulles d'air à l'aide d'un ustensile non métallique et ajustez l'espace libre en ajoutant de la confiture si nécessaire. Essuyez le bord du bocal pour enlever tout résidu de confiture. Centrez un couvercle chaud sur le bord du bocal. Vissez la bague jusqu'au point de résistance, puis resserrez ensuite du bout des doigts. Remettez le bocal plein sur le support dans la marmite. Répétez pour le reste de la recette.
- Une fois la marmite pleine, assurez-vous que les bocaux sont couverts d'au moins 2,5 cm (1 po) d'eau. Mettez le couvercle sur la marmite et amenez l'eau à forte ébullition avant de commencer à minuter le traitement. À une altitude de 305 m (1 000 pi) ou moins, faites bouillir les bocaux pleins pendant **10 minutes***.
- Une fois le traitement terminé, éteignez le feu, enlevez le couvercle et attendez 5 minutes. Puis, retirez les bocaux en les tenant bien droits, et déposez-les debout sur une surface de travail recouverte. Laissez refroidir pendant 24 heures sans y toucher. **NE RESSERREZ PAS** les bagues.
- Lorsque les bocaux auront refroidi, vérifiez s'ils sont bien scellés. *Les couvercles scellés sont courbés vers le bas et ne bougent pas quand on les presse.* Retirez les bagues, essuyez et séchez les bagues et les bocaux. Rangez les bagues séparément ou remettez-les sur les couvercles sans serrer. Étiquetez les bocaux et entreposez-les dans un endroit frais et sombre. Pour une meilleure qualité, utilisez les conserves maison au cours des 12 mois qui suivent leur préparation.

Donne de 6 à 7 bocaux de 250 ml.

MARMITE À L'EAU BOUILLANTE – AJUSTEMENTS SELON L'ALTITUDE

* À des altitudes supérieures à 305 m (1 000 pi), augmentez le temps de traitement d'après les indications du tableau.	ALTITUDE		AUGMENTATION du temps de traitement
	MÈTRES	PIEDS	
	306 – 915	1 001 – 3 000	5 minutes
	916 – 1 830	3 001 – 6 000	10 minutes
	1 831 – 2 440	6 001 – 8 000	15 minutes
	2 441 - 3 050	8 001 –10 000	20 minutes